

横浜市立中学校給食衛生管理補助等業務委託の事業者選定にかかる 採点方法及び手順について（提案書評価基準）

1 基本的な評価事項

受託者の決定にあたっては、本市にとって最適な事業者を選定するため、公募型プロポーザル方式を採用し、評価点の最も高い提案者を受託候補者とします。

2 評価点

提案書及びヒアリングの内容を評価し、評価点を与えます。

評価委員一人あたりの評価点の満点は200点とし、各評価委員の評価において、合計得点の高い者を受託候補者とします。

3 評価点の最も高い者が2以上ある時の対応

評価表「3 実施体制」の合計点で順位を決定します。ただし、「3 実施体制」の合計点が同点の場合は、くじ引きにより順位を決定します。

4 評価方法

(1) 評価表の各評価項目に配分する得点は次のとおりです。

評価項目（大項目）	配点
1 事業内容に対する理解・事業に対する意欲	20
2 業務実績	40
3 実施体制	120
4 本業務に関する具体的な提案	10
5 その他必要と認める事項	10
合計	200

(2) 採点方法

各評価項目につき5段階で評価する。

＜評価基準＞ ※項目ごとに比重をかけて配点を算定する。

A：特に優れている（5点）

B：優れている（4点）

C：ふつう（3点）

D：やや劣っている（2点）

E：劣っている（1点）

5 最低基準点に達していない場合の取り扱い

合計点が120点を下回った場合、応募団体が最低限必要な水準に達していないと判断し失格とする。

また、合計点が120点以上であっても、実施体制にかかる評価項目において、D以下の評価がある場合についても、最低限必要な水準に達していない場合と判断し失格とする。

横浜市立中学校給食衛生管理補助等業務委託 評価表

	評価項目	評価の視点	比重	配点
Ⅰ 事業内容に対する理解・事業に対する意欲			計20点	
1-1	事業内容に対する理解	横浜市が実施する中学校給食における本業務の役割、事業者、学校、教育委員会の連携について理解しているか	× 2	10
1-2	事業に対する意欲	学校給食に対する関係法令等を正しく理解し、調理・配送等事業者と協力して安全・安心して美味しい給食を提供する意欲があるか	× 2	10
2 業務実績			計40点	
2-1	巡回点検の実績	大量調理施設に対し、巡回を伴う衛生管理の実施状況を確認する業務に従事した実績があるか。	× 2	10
2-2	食品安全に関する規格の認証の実績	食品安全に関する規格の認証を受けているか。または、そういった認証に関する知識・理解を深めるために、定期的な研修機会などを設けているか。	× 1	5
2-3	行政が生徒等に対して提供する給食、昼食における衛生管理補助の実績	本市及び他都市の学校給食あるいは児童生徒に向けた食事提供事業等で、衛生管理を補助する業務に従事した実績があるか	× 1	5
2-4	衛生管理指導・助言補助の実績	衛生研修会を企画から参画して開催した実績があるか	× 1	5
2-5	献立作成補助に関する実績	1か月以上のまとまった日数分の献立写真を撮影した実績があるか	× 1	5
2-6	利用者からの問合せ対応に関する実績	衛生管理業務に関する問合せ対応について、一定数以上の対応実績があるか	× 1	5
2-7	活動拠点（本社・事業所等）	市内に本社や事業所等の拠点を有しているか（今後拠点を設ける予定があるか）	× 1	5
3 実施体制			計120点	
3-1	巡回点検（工場・学校）	安定した巡回点検が可能な体制であるか（適切な巡回者の配置計画、勤務体制等）	× 2	10
		食中毒や異物混入の防止について、事例別に、現実的かつ具体的な対応策が講じられているか	× 2	10
		巡回指導担当者の育成について衛生管理・大量調理等の研修計画があり、実施されているか	× 1	5
3-2	衛生管理に係る帳票類の点検・確認	学校日常点検票、検査記録簿、調理作業工程表・動線図等の衛生管理に係る帳票類の作成意義を理解し、正確に点検できるか	× 2	10
3-3	衛生管理に係る各種検査	出来上がり食品の微生物検査のうち、一般生菌数検査の主旨を理解しているか	× 2	10
		出来上がり食品の微生物検査の結果で大腸菌群陽性であった場合に考えられる、調理、盛付作業におけるの不備への対応策について講じられるか	× 2	10
3-4	衛生管理指導・助言補助	献立説明会において、給食調理・配送等事業者の巡回点検における指摘事項・気付き、衛生管理帳票類の点検・確認結果や各種検査の結果を活かした指導・助言ができるか	× 2	10
		衛生研修会について、給食調理・配送等事業者の巡回点検における指摘事項・気付き等を踏まえ、より適したテーマの選定に向けて助言ができるか	× 1	5
3-5	危機管理体制	調理施設や学校への突発的な出張対応など、緊急時に迅速に対応できる体制であるか。臨時の検査を実施するなどし、原因究明を速やかに行える体制であるか。	× 2	10
		事例別に、現実的かつ具体的な対応策が講じられているか	× 1	5
3-6	献立作成補助	献立の内容や魅力が伝わる献立写真を撮影できるか	× 2	10
		本市の中学校給食（デリバリー型）の献立作成上、留意する点を講じられるか	× 1	5
3-7	利用者からの問合せ対応ほか	利用者からの問合せに対して、迅速に正確な回答ができる体制をとっているか	× 2	10
		学校ごとの給食実施スケジュールをきちんと確認し、給食調理・配送等事業者と調整したうえで安定提供を行えるか	× 2	10
4 本業務に関する具体的な提案			計10点	
4-1	追加提案・その他	本業務全般について、改善につながるような提案が含まれているか（業務の効率化、利便性の向上、リスクの軽減、コスト削減など）	× 2	10
5 その他必要と認める事項			計10点	
5-1	ワーク・ライフ・バランスに関する取組	ワーク・ライフ・バランスに関する取組（※1）	× 1	5
5-2	障がい者雇用に関する取組	障がい者雇用に関する取組（※2）がされているか	× 1	5
合計				200

※1 ワークライフバランスに関する取組とは女性活躍推進法、次世代育成支援対策推進法、若者雇用推進法に基づく行動計画の策定や認定の取得等があります。

※2 障がい者に関する取組とは障害者雇用促進法に基づく法定雇用率の達成のことを指しています。